40e Année. — Tome LXXIX N° 2048 Paris, 28 Septembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA CONCENTRATION DES MOUTS (1)

Messieurs,

La question qu'on m'a chargé d'exposer devant vous me paraît être à la fois extrêmement intéressante et fort délicate. Intéressante, parce que ses applications touchent de près la viticulture des régions méridionales. Délicate, parce qu'elle a été l'objet d'une mesure législative discutée et que, comme tout sujet nouveau, elle a ses partisans et ses détracteurs. Son importance nécessite néanmoins une attention scrupuleuse et impartiale du problème. C'est dans cet esprit que j'ai conçu mon rapport et que je vais essayer de vous l'exposer.

Bien qu'il soit nécessaire d'envisager le problème dans son ensemble, il me semble absolument inutile de faire un tableau complet de la crise viticole actuelle. C'est là un état de choses qui vous est malheureusement familier et dont notre région a déjà supporté assez lourdement les premières conséquences. Au lieu de chercher à déterminer les causes de cette crise, mieux vaut aujourd'hui essayer d'examiner et de mettre au point les divers moyens qui ont été proposés dans le but d'en atténuer les effets désastreux.

Ces palliatifs à une situation particulièrement critique sont assez nombreux : encore est-il nécessaire de discuter et de vérifier leur efficacité éventuelle. C'est ce que nous pourrons faire tout à l'heure, si vous le voulez bien, au cours de l'échange d'opinions qui suivra mon compte-rendu.

Le double aspect de la crise viticole étant celui d'une surproduction et d'une sous-consommation, il était naturel que les remèdes proposés visent à parer l'un ou l'autre de ces dangers.

Qu'a-t-on proposé au juste ? Il semble qu'on puisse schématiser ainsi les suggestions qui ont été faites et les grouper sous trois têtes de chapitres principaux :

a) *Produire moins*, de manière à dégager un marché encombré et à provoquer un relèvement des cours. Cette proposition qui supposait soit une réduction importante des plantations, soit un changement de l'encépagement et des méthodes culturales, se heurte à de telles difficultés qu'il paraît à peu près impossible de l'envisager sérieusement.

b) *Produire autant, mais réduire le volume* de la récolte transformée en moût, par différents moyens : concentration ou distillation d'une partie du jus, puis addition du produit ainsi obtenu au produit initial. Ce sont là les pratiques connues sous le nom de concentration des moûts, de chaptalisation et de vinage. Les deux premières, concentration et addition du concentré au moût

(1) Rapport présenté au 31e Congrès de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, à Carpentras, le 10 septembre 1933.

primitif, sont autorisées par la loi, la troisième, vinage à la cuve, est encore interdite.

c) *Chercher* pour le raisin *d'autres débouchés* que le vin. C'est dans ce but que l'on a étudié la fabrication de jus de raisins non fermentés, concentrés ou non, et leurs différents emplois. J'énumérerai dans quelques minutes ceux de ces emplois qui sont envisagés actuellement.

Si je viens de faire un tableau des mesures qui ont été proposées pour enrayer la crise viticole actuelle, c'est, non pas pour essayer de sortir du cadre de mon rapport, mais seulement pour situer à sa place la question précise que je dois traiter. C'est aussi afin de vous montrer qu'envisageant aujourd'hui plus particulièrement la question de la concentration, mon intention n'est nullement de repousser les autres solutions au bénéfice exclusif de la première. Le tort des partisans d'un remède est souvent de dénigrer l'efficacité de tous les autres, alors que la vérité réside parfois dans l'emploi simultané de plusieurs d'entre eux. Nous allons étudier ici une des solutions proposées sans prétendre y voir en aucune manière le remède unique à la crise viticole.

J'ajouterai qu'une question comme celle de la concentration est tellement vaste que j'ai dû me limiter dans le choix des matières et des chapitres qu'elle comporte. J'ai jugé qu'il serait plus spécialement intéressant de traiter ici la question de la chaptalisation des vendanges au moyen des concentrés ainsi que la question économique envisagée du point de vue pratique, qui est celui du prix de revient. Si vous le voulez, nous laisserons donc à peu près de côté la question technique de la fabrication des concentrés — question intéressante mais complexe et susceptible de fournir la matière d'un rapport spécial. Je me contenterai donc de signaler le principe de la concentration. Nous verrons ensuite parmi les nombreux emplois de ces concentrés, ceux que la loi autorise et la forme sous laquelle elle les autorise. Puis nous insisterons sur le remontage des moûts au moyen des concentrés. Enfin nous envisagerons le point de vue économique de l'opération, nous réservant, pour finir, le droit d'émettre certains desiderata ou vœux destinés, dans notre esprit, à favoriser le développement d'une industrie naissante et à augmenter l'aide efficace qu'elle est susceptible d'apporter à la situation viticole actuelle.

Principe de la concentration

Vous connaissez tous, Messieurs, j'en suis sûr, le principe de la concentration. Ce principe, qui a été maintes fois exposé et développé dans les différents journaux viticoles et scientifiques, consiste dans l'enlèvement d'une certaine proportion d'eau du moût de raisin. La partie concentrée devient ainsi de plus en plus consistante jusqu'à présenter l'aspect d'une matière sirupeuse. Ce dernier état caractérise un moût concentré au 1/5 de son volume initial : un tel moût possède une densité d'environ 35° *Beaumé*, ce qui correspond à une richesse en sucre d'au moins 750 à 800 grammes par litre.

Remarquons en passant — et nous reviendrons ultérieurement sur ce point — que si cette concentration à 35° B. est apparue, au cours de nombreux essais,

comme nécessaire à une bonne conservation des moûts — par contre, pour celui des usages qui nous intéressent plus spécialement, c'est-à-dire le remontage des moûts au moyen des concentrés, ou encore la concentration directe et partielle de la vendange en vue de la vinification immédiate — point n'est besoin d'assurer la conservation du moût concentré, et par conséquent, de pousser aussi loin la concentration. Le calcul de la quantité de moût à concentrer ainsi que le degré de concentration à obtenir doit être fait pour chaque cas en particulier d'après la richesse saccharine du moût initial. Là encore, ainsi que je vous l'exposerai plus loin, plusieurs procédés ont été proposés.

Vous savez aussi qu'il existe de nombreuses méthodes de concentration. Elles se ramènent en fait à trois types principaux de procédés.

a) Concentration par chauffage direct, à l'air libre, c'est-à-dire par contact soit avec un foyer, soit avec des serpentins chauffés à la vapeur ;

b) Concentration sous vide et à basse température (35-45°) ;

c) Concentration par le froid, obtenue en soumettant le moût à des températures de — 8° à — 15° et en séparant par centrifugation ou essorage les cristaux de glace formés.

Ainsi que je le disais pour le taux de concentration du moût, il faut, ici aussi, distinguer selon que le moût concentré sera utilisé directement, sans fermentation, ou qu'il ira à la vinification. Lorsque le moût doit être consommé en nature, il paraît à peu près indispensable d'employer la concentration sous vide ou concentration par le froid. Seuls, en effet, ces procédés assurent au produit la conservation intégrale de leurs qualités gustatives ou organoleptiques. La concentration par chauffage direct à l'air libre offre au contraire l'inconvénient de provoquer une certaine caramélisation ou de donner un goût de confiture aisément perceptible et vraiment désagréable. Mais dès lors que le concentré, au lieu d'être consommé directement, servira à enrichir d'autres moûts destinés à la vinification, le seul fait de la fermentation suffira à faire disparaître tout mauvais goût, et il sera pratiquement impossible de retrouver dans le vin fait la saveur gênante de la confiture ou du caramel. C'est là un fait d'expérience que nous avons vérifié sur place et en laboratoire au moyen d'essais comparatifs. Ce fait a son importance, puisqu'il permettra, lorsqu'il s'agira de la fabrication de concentrés destinés à la vinification, d'éliminer les méthodes de concentration sous vide ou par le froid, méthodes coûteuses et nécessitant une installation compliquée, notamment de grandes quantités d'eau de refroidissement, et de choisir la méthode simple et relativement peu coûteuse de la concentration par chauffage direct à l'air libre. Dès maintenant, retenons ce point capital.

Tels sont les principes de la concentration. Un exposé complet de la technique comporterait évidemment la description d'opérations préliminaires à la concentration proprement dite : désacidification, décoloration, refroidissement, débourbage, clarification, filtrage, mûtage au soufre en cas de stockage, désulfitation, etc... Le temps me manquerait pour les décrire convenablement. Au reste, ces questions annexes sortent quelque peu du cadre que je me suis tracé.

Connaissant le schéma essentiel de l'opération, voyons maintenant les produits auxquels les moûts concentrés doivent donner naissance et les modes suivant lesquels la loi en autorise l'emploi.

Emploi des moûts concentrés

Ainsi que je l'ai déjà indiqué, on peut diviser les emplois des moûts concentrés en deux catégories selon que ces derniers seront utilisés en nature, ou transformés ultérieurement en d'autres produits. Nous établirons donc cette classification en considérant les emplois des moûts concentrés en tant que moûts ou en tant que sucres.

En tant que moûts, les concentrés peuvent donner naissance à une grande quantité de produits ou de formes différentes de consommation. Sans insister, permettez-moi de me livrer à une simple énumération.

a) Sirops, boissons rafraîchissantes ou de régime, confitures, gelées, bonbons, apéritifs, etc...

b) Boissons servant à la continuation des cures uvales en dehors de l'époque de production des raisins.

c) Vins sans alcool pour abstinents ou musulmans.

d) Fabrication de vins liquoreux, de mistelles, de vins blancs doux. Dans cette catégorie de produits, les moûts concentrés — particulièrement en ce qui concerne l'édulcoration des vins blancs — pourraient remplacer avec avantage les mûtés au soufre qui ont l'inconvénient de communiquer au vin un goût extrêmement désagréable d'anhydride sulfureux ou de composés sulfo-glucosiques. L'obtention de vins blancs doux, qui ne seraient plus gâtés par la présence, gênante et quelquefois nocive de l'acide sulfureux, réaliserait sur la situation actuelle un grand progrès.

e) De même, les pratiques combinées de l'addition à des vins faits de moûts concentrés et d'alcool de même origine permettraient d'obtenir toutes sortes de vins liquoreux ou apéritifs susceptibles de concurrencer dans une large mesure les vins liquoreux d'origine étrangère et de limiter ainsi l'importation de ces derniers.

f) Enfin, l'exportation aux colonies de moûts concentrés qu'on diluerait et vinifierait sur place à l'arrivée, permettrait de remplacer le transport des vins aux pays chauds, le voyage de ces vins étant une opération délicate et aléatoire.

*
* *

Législation

La fabrication de tous les produits énumérés précédemment est autorisée par la loi.

En ce qui concerne les impositions qui frappent la circulation des concentrés destinés à la fabrication de ces produits, la loi spéficie que les moûts concentrés doivent supporter les *droits de circulation additionnés des moûts et des glucoses*, sauf lorsque ces moûts sont destinés à l'exportation à l'étranger ou lorsqu'ils circulent suivant certaines conditions de transport et d'emballage. La

loi ajoute que les propriétaires dont une partie de la récolte aura servi à la concentration sans vinification ultérieure auront le privilège de déduire la quantité ainsi concentrée du chiffre global de leur récolte, et cette partie sera ainsi soustraite à tout blocage. Le même article de loi est applicable au cas des propriétaires vendant une partie de leur récolte sous forme de raisins à des industriels qui s'engagent à utiliser cette vendange à la fabrication de jus, concentrés ou non, mais soustraite à toute fermentation ultérieure.

C'est là une disposition extrêmement importante sur laquelle nous reviendrons lorsque nous passerons en revue les avantages économiques de la concentration. J'ai tenu, dès maintenant, à vous signaler le fait et à vous indiquer, en face même des différents emplois des moûts concentrés, les dispositions législatives dont ils ont fait l'objet.

*
* *

Passons maintenant au deuxième chapitre des emplois des moûts concentrés, considérés ici surtout en tant que sucres — et destinés à remplacer tous les autres sucres pour le remontage des moûts avant la fermentation. Je veux parler de ce nouveau mode de chaptalisation au moyen de concentrés : c'est là un procédé récent dont l'application pourra être d'importance capitale pour nos régions du Midi.

Jusqu'à ces dernières années, en effet, les régions méridionales n'étaient point autorisées comme l'étaient les régions de cru, à enrichir les moûts destinés à la vinification, c'est-à-dire à ajouter à ces derniers une certaine quantité de sucre, de manière à obtenir après fermentation un vin de degré alcoolique plus élevé. Encore les régions où la chaptalisation était autorisée ne devaient-elles ajouter que du sucre cristallisé, extrait de la betterave et de la canne. Il semblait tout de même plus normal d'enrichir du moût avec du moût qu'avec un sucre absolument étranger au fruit de la vigne. Or, la loi du 4 juillet 1931 a autorisé l'emploi en vinification sur tous les vignobles de France et d'Algérie des moûts de raisins concentrés à plus de 10 %, l'administration l'admet jusqu'à concurrence d'un enrichissement maximum de 2°5 d'alcool du vin ainsi obtenu. C'est un nouveau mode de chaptalisation rendu légal sur toute l'étendue du pays, et notamment dans les régions du Midi de la France qui s'en étaient vu privées jusqu'à ce jour. Etudions un peu en détail, si vous le voulez bien, ce nouveau procédé et les avantages, techniques et économiques, qu'il peut entraîner.

*
* *

Chaptalisation au moyen des concentrés

Le fait essentiel de l'opération consistant, ainsi que je l'ai dit plus haut, dans l'enlèvement d'une certaine quantité de l'eau du moût, on se trouve avoir à résoudre plusieurs problèmes relatifs au degré et au mode de concentration. Nous avons déjà vu les raisons pour lesquelles il était possible d'adopter ici le procédé économique et rapide de concentration à feu nu par chauffage direct à l'air

libre — la fermentation faisant disparaître les goûts, dits de cuit, que peut acquérir le moût au cours de l'opération.

Ceci posé en principe, reste à savoir le procédé que l'on adoptera pour obtenir la concentration cherchée.

On peut concentrer très fortement une partie assez faible du moût et ajouter le concentré à la partie intacte du moût.

On peut aussi concentrer faiblement toute la masse du moût, ou tout au moins une grande quantité de ce dernier.

On peut arriver, par chacun de ces deux procédés, au degré de concentration souhaité. Cependant, à la réflexion, et aussi d'après les essais qui ont été tentés, le procédé de la concentration faible et totale paraît l'emporter sur celui d'une concentration forte et partielle.

En effet, l'objection naturelle qu'on peut faire à ce deuxième procédé est qu'il paraît anormal de concentrer très fortement pour diluer ensuite : la succession de ces deux opérations contraires ne peut manquer de choquer l'esprit.

En second lieu, une forte concentration à l'air libre, amenant le moût aux environs de 35° B., donne au moût un mauvais goût et lui fait subir un début de caramélisation ; même si la fermentation ultérieure atténue dans une large mesure ces inconvénients, pourquoi s'y exposer dès l'instant qu'on peut les éviter ?

Enfin dans la concentration partielle et forte, l'action de la chaleur ne s'exerçant que sur une faible partie du jus, on ne profitera pas des grands avantages que peut procurer une pasteurisation bien conduite de la totalité du moût.

En regard de ces inconvénients, inscrivons les avantages de la concentration faible et totale, c'est-à-dire du procédé où toute la masse du jus subit un chauffage rapide.

Tout d'abord, ainsi que le révèle le nom du procédé, il n'est pas nécessaire de pousser bien loin la concentration. La rapidité de l'opération et la faible concentration obtenue dans ce cas assurent au moût la conservation de ses qualités organoleptiques : pas ou peu de goûts de cuit, de confiture, de caramel.

Ensuite, le chauffage de la totalité du moût a pour effet de développer dans la masse même du jus un fruité, un parfum insoupçonnés. Lorsqu'on procède à des expériences et dégustations comparatives, on s'aperçoit que ces qualités, révélées par le chauffage du moût, se retrouvent dans le vin fait qui acquiert un bouquet très appréciable.

Enfin ce chauffage constitue une véritable pasteurisation du moût et permet la destruction automatique des mauvaises levures, et de mauvais germes, sans qu'il soit nécessaire de recourir à la sulfitation, opération courante, mais qui a ses inconvénients. Dès lors le milieu fermentescible est stérile et il est alors possible, en l'ensemençant de levures sélectionnées, de provoquer une fermentation pure, aseptique, et d'obtenir un vin très supérieur à celui qu'aurait fourni une fermentation ordinaire.

Ainsi pour différentes raisons, la faible concentration de la masse du jus paraît devoir être retenue et préférée à la concentration forte d'une partie de ce

jus. Mais, l'un et l'autre procédé permettent en tout cas d'obtenir un moût plus riche en sucre, donc, après fermentation, un vin de degré alcoolique plus élevé. Or, si c'est là le fait essentiel de la concentration, ce n'est pas cependant l'unique conséquence de l'opération. Passons en revue, si vous le voulez bien, quelques-uns des avantages annexes d'une concentration rationnellement exécutée et d'une fermentation bien conduite.

1° En même temps que le degré alcoolique, l'extrait sec ainsi que la teneur en autres constituants du vin fait se trouvent relevés. Or, comme la concentration est surtout recommandable les années où le raisin mûrit mal — (c'était le cas pour 1932), — il apparaît comme très avantageux d'enrichir de toutes manières un moût insuffisamment charpenté.

2° On a craint que la concentration s'opère non seulement sur les matières précédemment énoncées, mais aussi sur l'acidité du moût — et ainsi que l'addition de concentrés à un moût déjà acide ne confère à ce dernier une acidité excessive. Pratiquement, une désacidification spontanée a lieu lors de la concentration, sous forme de cristallisation et de précipitation de tartre, ce qui diminue environ de moitié le chiffre d'acidité obtenu par le calcul.

3° La disparition des goûts de terroir, le développement du fruité, du bouquet, sont, nous l'avons dit, la conséquence d'une pasteurisation suivie d'une fermentation aseptique.

4° L'obtention de vins moelleux et non mûtés est également réalisable quand on fait emploi des moûts concentrés.

Résumons les avantages techniques d'un tel procédé : obtention de vins non seulement plus forts, mais mieux constitués, de meilleure qualité, susceptibles de se conserver et de voyager sans crainte d'altération. Est-il possible, dès lors, de ne pas conclure favorablement devant de tels résultats ?

***

Considérons maintenant le problème sous l'angle économique, et pratique, et voyons si, à ce point de vue, on peut conseiller la concentration.

A vrai dire, la question de la chaptalisation des vendanges est surtout intéressante pour les régions de grosse production, comme celles du Midi. En ce qui concerne en effet les régions de cru, outre que ces dernières sont soumises à une réglementation assez stricte de la concentration et qu'elles sont attachées depuis longtemps à la méthode du sucrage, il est possible qu'elles ne se hasardent pas à changer, si peu que ce soit, au moyen de pratiques nouvelles, la composition de vins célèbres qui ont fait leurs preuves et qui ont acquis une gloire mondiale. Mais prenons le cas des départements du Midi gros producteurs de vins courants, et, plus spécialement, celui d'une année comme 1932, où, par suite de conditions météorologiques défavorables, les vendanges ont donné un moût très insuffisamment riche en sucre A l'analyse, la plupart de ces vins se sont montrés non seulement d'un degré alcoolique insuffisant, mais peu charpentés, mal équilibrés, bref d'une qualité tout à fait inférieure. Qu'est-il advenu de ces vins ? Ils se sont mal vendus et ils ont dû en majorité être cou-

pés de vins algériens plus forts et meilleurs. Beaucoup de ceux qui ont été bloqués ou gardés en cave un temps assez long se sont altérés, par suite de leur mauvaise composition, et ont dû être abandonnés ou vendus à très bas prix. Supposons maintenant qu'on ait appliqué à de tels vins le procédé de la concentration avant fermentation. On aurait obtenu tout d'abord une réduction appréciable du volume total de vin fait, ce qui n'aurait pas manqué de provoquer un relèvement des cours, et on aurait, en second lieu, obtenu des vins mieux constitués, susceptibles de se conserver et de se mieux vendre. A des vins du type de 1932, en effet, il n'aurait pas suffi d'appliquer le procédé du vinage, d'ailleurs interdit, car leur manque d'équilibre ne provenait pas uniquement de leur faible degré alcoolique. Il était nécessaire de leur apporter, en plus d'une certaine proportion d'alcool, un supplément des autres éléments déficients : extrait sec, glycérine, etc... La concentration eût tout naturellement réalisé cet enrichissement multiple.

Le calcul du prix de revient de l'opération est difficile à établir, car il varie suivant les cas, et notamment suivant le volume du moût à concentrer. L'amortissement de l'appareil dépend en effet de l'importance de la cave. Néanmoins, les essais de M. Pasquet à la Station de Montpellier ont montré que le prix de fabrication d'un litre de concentré à 35° B., c'est-à-dire au 1/5 de son volume primitif, était de Fr. 0,50 à Fr. 0,75 — ce qui remet à 10 ou 15 fr. le prix nécessaire à la concentration de 1 hectolitre de moût. Encore ces chiffres s'appliquent-ils au procédé de la concentration sous vide qui est le plus coûteux. L'application du procédé de concentration totale à l'air libre que je vous ai précédemment décrit permet d'arriver à des prix de revient bien moins élevés. Dans les cas où il a été expérimenté, ce dernier procédé s'est montré très avantageux.

Ainsi que je vous le disais, la concentration appliquée rationnellement dans le Midi de la France et seulement les années où elle serait nécessaire, aurait pour avantage immédiat de débarrasser le marché d'une quantité très appréciable de vin. En année normale, la concentration devrait enlever du marché 10 à 15.000.000 d'hectolitres. On voit par là le soulagement immédiat apporté ainsi à la crise, et par suite le relèvement des cours qui ne manquerait pas de suivre la disparition d'une telle quantité de vin.

Ce ne serait pas là le seul avantage direct de la concentration. Nous avons déjà signalé précédemment l'avantage considérable que serait pour le vigneron le déblocage de la partie de la récolte correspondant à la partie concentrée — que la quantité concentrée ait été traitée dans sa cave ou chez un industriel. En cas de consommation en nature, la loi prévoit le déblocage de la totalité.

Ainsi le tablau des avantages économiques correspond bien à celui des avantages techniques. Vin de meilleure qualité, se conservant bien, se vendant mieux, marché débarrassé de quantités appréciables de vins, avantages fiscaux donnés aux producteurs, tel serait le résultat de l'application du procédé que nous défendons aujourd'hui.

Conclusion générale

Résumons donc avant de conclure

Il faut savoir se mettre en face des réalités et essayer de les résoudre. La réalité actuelle est grave : nous subissons une crise viticole qui, du fait d'apports étrangers croissants à la production métropolitaine, peut s'accentuer et nous faire revivre les époques terribles des années 1880-1900. Quoi qu'on fasse pour limiter la production et l'étendue des plantations, nous ne nous tirerons pas d'affaire cette fois en attendant les événements et en laissant courir. Le vin, tel qu'on le fait encore aujourd'hui, est un produit qui, à lui seul, est insuffisant à drainer et à rémunérer la production des raisins. Il faut s'orienter vers des techniques différentes et créer d'autres débouchés. Les lois de 1931 et de 1933 offrent, sinon une solution à la crise, du moins un remède qui, bien appliqué, peut aider à rétablir une situation déplorable. Je ne dis pas que ce soit là le seul remède : d'autres moyens existent qui ne sont pas encore autorisés par la loi ; on ne peut donc que souhaiter leur légalisation, mais il serait vain d'en discuter tant qu'ils nous sont refusés. La concentration est légale : utilisons-la.

Qu'a-t-on fait au juste depuis deux ans pour développer le procédé ? On peut dire qu'en France, jusqu'à présent, ce dernier est davantage resté un fait de laboratoire qu'il n'est devenu une application industrielle, sauf dans certaines régions du Gard et de l'Hérault. Grâce à la compétence et au dévouement d'éminents agronomes et directeurs de stations œnologiques, au premier rang desquels il faut citer *MM. Astruc et Pasquet*, des essais ont été faits, dans le Gard et dans l'Hérault, qui ont donné des résultats excellents. D'autres, avec eux, ont prôné le procédé, ont cherché à le répandre et à le faire appliquer en en soulignant l'extrême opportunité. Ils ont montré les applications multiples de la concentration, applications que je vous ai indiquées moi-même, énumérées et détaillées. Ils ont fait ressortir la nécessité de pratiquer localement la concentration, d'étendre le marché des concentrés, de créer de nouveaux débouchés à leur consommation, en France et à l'étranger. Qu'ont fait les viticulteurs et industriels pour répondre à cet appel ? A peu près rien.

Sont-ils coupables en fait de cette apathie ? La vérité, il faut le dire, est que si la loi a autorisé en principe la concentration, l'Administration n'en a guère favorisé l'application en fait. J'extrais du rapport de M. Marsais, mon maître, sous-directeur du laboratoire des Recherches viticoles à Paris, ces lignes qui font ressortir l'insuffisance du texte législatif : « L'assimilation arbitraire, contraire à la vérité scientifique, du concentré au glucose, arrête net tout développement du commerce des concentrés. Comment ce produit peut-il avoir simultanément deux natures différentes et être traité à la fois comme vin et comme glucose, et se trouver ainsi imposé à deux titres, tout en voyant sa circulation et ses emplois soumis à de telles règles restrictives que beaucoup ont abandonné tout espoir ? On ne peut bâtir une industrie avec de tels errements. » Et plus loin : « En résumé, il est certain que, sous le régime actuel, la concentration ne peut naître, se développer. Or nous allons entrer dans une ère de surproduc-

tion. Devons-nous abandonner les espoirs qu'avait fait naître l'industrie de la concentration ? »

M. Marsais écrivait ces lignes en 1931 ; la loi de 1933 a légèrement atténué certains des inconvénients de la loi précédente, notamment en ce qui concerne les droits de circulation des moûts destinés à l'exportation ; elle n'a cependant pas créé un terrain assez favorable au départ de la nouvelle industrie. Cet état de choses, que constataient encore récemment MM. Astruc et Castel dans de remarquables articles sur la concentration des moûts en 1932 dans le Midi de la France, cet état de choses ne saurait durer.

C'est pourquoi je me permettrai, après avoir ainsi exposé la situation, de condenser dans quelques vœux les desiderata de ceux qui, comme moi, estiment qu'il serait infiniment regrettable de voir tomber dans l'oubli ou s'arrêter devant de trop grandes difficultés d'application, une industrie nouvelle qui a déjà fait ses preuves, qui ne demande qu'à se développer et qui, sans pouvoir être considérée comme la panacée universelle, comme l'unique remède à une situation difficile, apparaît néanmoins susceptible de conjurer dans une mesure sérieuse le péril viticole actuel.

BERNARD GAVOTY,
ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Encore un méfait de l'ignorance : la sous-commission du vin (Gustave Coste). — Institut de technique sanitaire et hygiène des industries. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Lorsque notre chronique paraîtra, les vendanges seront terminées dans le Languedoc, sauf pour les raisins blancs destinés à faire des vins supérieurs.

Nous avons eu quelques belles journées chaudes, après les pluies, ce qui a permis de rentrer une vendange saine et bien mûre. Il y aura cette année, du degré et de la qualité. Après les pluies, les raisins qui avaient été surpris par les chaleurs excessives et avaient rougi sans être mûrs, ont pris du sucre quelques jours après ; mais les grappes à petits grains n'ont pas grossi malgré l'humidité et le soleil. Les pluies se sont produites un mois trop tard.

Les derniers jours de vendanges ont pourtant été contrariés par des pluies survenues le 20 courant, ce qui a occasionné un peu de pourriture aux raisins trop mûrs. Aussi nous avons recommandé de bisulfiter assez fortement avec addition d'acide tartrique à la cuve, les derniers raisins rentrés qui donneront beaucoup plus de liquide à la décuvaison, que les vendanges faites avant les pluies. Malgré cela, le volume est resté inférieur aux prévisions, parce que les grappes, quoique assez nombreuses sur les ceps, ne s'étaient pas développées comme d'habitude, à cause de la longue sécheresse et de la chaleur excessive. Aussi, la production des départements du Midi donnera une récolte au-dessous de la moyenne, avec un titre alcoolique de 9° et au-dessus, sauf pour les régions de plaines à culture intensive avec arrosages.

Le degré alcoolique pour les vins des départements méridionaux, fixé à 8°5 par les décrets signés après la loi du mois de juillet dernier, est raisonnable et sera dépassé en général.

A condition de suivre toutes les règles d'une vinification rationnelle, on doit avoir un excellent vin complet en Languedoc, Roussillon, Côtes du Rhône, Provence. C'est vers une qualité supérieure qu'on tendra plus que jamais, dans la région méditerranéenne qui a été trop discréditée.

La vente et les expéditions des raisins de table, qui ont pris une grande importance cette année dès le début de la campagne, ont été contrariées par les dernières pluies qui ont précipité la maturité et détérioré pas mal de grappes. Même les raisins à maturité tardive, ont été vendangés bien avant les années ordinaires. Souvent on vendange des clairettes, les bourrets, les muscats ainsi que les picpouls, dans le mois d'octobre, alors que cette année, beaucoup de ces cépages ont été rentrés à partir du 20 courant.

Nous avons constaté avec peine, que beaucoup de viticulteurs continuent à vendanger avant maturité complète, ne tenant aucun compte, des conseils donnés par tous ceux qui veulent la prospérité du Midi. Un grand nombre craignent les intempéries et sont pressés de rentrer une récolte qu'ils attendent depuis un an.

Nous constatons aussi que les cuvaisons sont trop longues, surtout à la petite propriété, dans les villages des campagnes où les vendanges se font en association de plusieurs propriétaires pour utiliser la main-d'œuvre des familles. La vendange se prolonge pendant plusieurs semaines et la décuvaison ne se fait que lorsqu'elles sont terminées. Ces méthodes ne sont pas à recommander. Heureusement que dans beaucoup de localités, il y a des coopératives de vinification qui vinifient rationnellement.

Nous recommandons de ne pas mélanger dès le début, le vin de presse avec le vin de goutte. Surtout lorsque la cuvaison a eu une longue durée et que le vin est refroidi au moment du pressurage, c'est-à-dire que la fermentation est terminée. Le pressoir écrase beaucoup de grains de raisin qui n'avaient pas été déchirés par le foulage, et dont le jus n'avait pas fermenté. Le vin de presse fermente toujours. Si on le mélange avec un vin dont la fermentation est terminée, il reste du sucre non transformé.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles commencent à être mouvementés. Des acheteurs du Centre, de l'Est et du Nord, sont arrivés pour examiner sur place, la situation vinicole de notre région méridionale qui doit alimenter les centres de consommation. Des achats de vins sous marcs ont été faits avec retiraison immédiate. Les prix se sont pratiqués en général à raison de 10 fr. le degré, pour les vins bien faits. Quelques lots de petits bouschets bien colorés et fruités se sont vendus jusqu'à 13 fr. le degré.

Nous espérons qu'avec les beaux vins qui seront produits, le mois d'octobre nous amènera l'activité d'achat que nous constations autrefois.

La consommation des raisins de table a diminué le volume de vin produit. Et la propagande intelligente et soutenue des bienfaits d'une boisson saine et fortifiante doivent être favorables à l'écoulement d'un produit qu'on peut appeler national.

Il est indispensable que les viticulteurs donnent l'exemple de la consommation du vin, dans la région méridionale.

Les stations uvales peuvent à l'avenir être très utiles ; mais elles doivent être totalement transformées en leur donnant une importance et une envergure autres que celles qu'elles ont. Elles ne doivent pas être créées pour faire de la réclame à certaine personnalité politique qui ne travaille depuis longtemps que dans son intérêt personnel et en faveur d'un parti politique étatiste, ennemi de la propriété individuelle.

Il y a assez d'intelligences désintéressées et d'énergies dans le monde économique, agricole, commercial, industriel, sans confier la direction des organisations économiques à des politiciens de profession qui n'ont qu'un but : satisfaire leurs ambitions politiques en sacrifiant l'intérêt général.

Les viticulteurs en particulier, finiront-ils par comprendre leur intérêt, avant que leur ruine totale soit consommée ?

Ce sera difficile, tant qu'une presse politique régionale, sous une rubrique dite économique bourrera le crâne dans les campagnes, aux petits propriétaires et aux travailleurs agricoles, en faveur de politiciens de profession et d'un parti politique qui nuit à la propriété individuelle, restreint la liberté, tue l'épargne, engendre la paresse et ruine le pays.

La distribution à profusion de décorations endort beaucoup d'énergies, favorise les politiciens, est néfaste à la prospérité de la France qui est pourtant un pays à grandes ressources. — E. F.

Encore un méfait de l'ignorance : la sous-consommation du vin. La crédulité du public n'a pas de limites. Elle n'est pas seulement exploitée par les marchands de pronostics et par les tireuses de cartes, dont les annonces se lisent à la dernière page de quelques journaux, mais chose beaucoup plus grave, en matière économique, la presse toute entière sert d'organe inconsciemment à des affirmations audacieuses qui sont acceptées sans contrôle avec une incroyable facilité et qui finissent par s'imposer comme dogme, même aux représentants du Gouvernement.

Il en est ainsi notamment de la sous-consommation du vin.

Depuis quelques années, elle est présentée comme un fait indiscutable.

Les fortes récoltes de 1924 et de 1925 avaient déterminé un avilissement considérable des prix qui coïncidant avec une activité industrielle aussi intense qu'artificielle, avait surexcité la consommation ; en 1925-1926, la consommation taxée atteignit le chiffre sans précédent de 54 millions d'hectolitres. Mais en 1926, récolte déficitaire de 22 millions d'hectolitres (35 %) par rapport à 1925 et de 27 millions d'hectolitres (43 %) par rapport à 1924 ; d'où une forte élévation des prix et un fléchissement de la consommation de 10 millions d'hectolitres par rapport à l'année précédente. La récolte de 1927 fut encore médiocre, celle de 1928 à peine moyenne, les prix restèrent élevés et la consommation languissante. Au lieu d'incriminer la nature, qui s'était montrée avare de ses récoltes, les organes du commerce s'en prirent aux vignerons et imputèrent cette « sous-consommation » du vin aux prix exagérés demandés par les producteurs.

Cette formule de « sous-consommation » fit fortune et malgré l'avilissement des prix, qui s'est produit par la suite sous l'influence d'une récolte abondante, celle de 1929, et surtout sous l'influence des apports croissants d'Algérie et de Tunisie, elle est restée en faveur. Mais il fallut trouver une autre explication : ce fut la mauvaise qualité des vins due à la cupidité des récoltants, qui auraient préféré la quantité à la qualité, et créé ainsi le dégoût chez le consommateur.

M. le ministre de l'Agriculture vient d'apporter à cette thèse l'appui de sa haute autorité. Au banquet de la Journée des Vins de France, où se trouvaient réunis les exposants de la Foire de Paris, le haut commerce parisien et la presse, le ministre s'est exprimé en ces termes : « Sous l'effet de l'inflation, de « l'abondance de la monnaie, la consommation du vin est devenue plus géné- « ralisée, moins difficile à contenter... Elle est dévergondée.. Alors pour satis- « faire les commandes multipliées, les producteurs — il faut le dire — se sont « lancés dans la grande production au détriment de la qualité et la clientèle dé- « çue s'est peu à peu détournée. Aussi la consommation du vin — qui perdit « ainsi dans l'étourdissante fête de l'inflation, par la négligence de la tenue « des producteurs, beaucoup de ses amants fidèles — ne trouve plus aujour- « d'hui les amateurs solides, indéracinables, dont elle aurait besoin. »

Avant de lancer contre les vignerons devant un auditoire parisien des accusations aussi dépourvues de bienveillance, M. le ministre aurait dû avoir la prudence de consulter dans ses bureaux les statistiques de la consommation et de rechercher si elles révèlent une sous-consommation.

Cet examen lui aurait appris que la sous-consommation n'existe pas. Quelle

était, en effet, la consommation taxée à cette époque de haute moralité viticole, que M. le ministre nous représente comme l'âge d'or ?

Inutile de remonter au delà de 1900 ; avant cette date la reconstitution du vignoble n'était pas achevée, l'importation algérienne était insignifiante et, malgré les apports étrangers pendant la période phylloxérique, la consommation était fort réduite.

Depuis 1900 jusqu'à 1906 inclus, nous trouvons comme consommation taxée une moyenne de 42.647.000 hectolitres.

En 1907 est organisée la répression de la fraude ; si, depuis, le vin naturel a remplacé le vin artificiel au début, la consommation taxée ne varie guère. De 1907-1908 à 1913-1914, la moyenne s'élève à 42.881.000 hectolitres.

Il convient d'observer que ces deux premières périodes ont coïncidé avec une activité industrielle normale.

Passons sur la période de guerre qui fut une période de faible production et de faible consommation.

La moyenne s'élève, grâce à la suractivité de l'industrie et au décret du 19 août 1921 sur l'affichage du degré : pour les campagnes 1920-21 à 1928-29, cette moyenne ressort à 46.550.000 hect., malgré d'importantes variations annuelles dues à la variation des récoltes et des prix.

Enfin, avec la campagne 1929-30, c'est la crise économique qui commence. Y a-t-il sous-consommation, due ou non à la mauvaise qualité du vin ?

Voyons les chiffres :

1929-30	49.908.000 hectolitres
1930-31	48.266.000 —
1931-32	49.040.000 —

Enfin, pour la campagne 1932-33, c'est l'intensité croissante de la crise industrielle. C'est la fermeture de centaines d'usines qui réduit les ouvriers au chômage par centaines de mille ; c'est, en outre, une récolte déficitaire : causes très agissantes de sous-consommation. Or les dix premiers mois de la campagne ont fourni une consommation taxée de 39.442.700 hect., ce qui pour la campagne entière représente un minimum de 47 millions d'hectolitres.

Ainsi les dernières campagnes, au lieu de révéler la sous-consommation déplorée par M. le ministre, donnent une consommation supérieure à la moyenne de toutes les périodes précédentes.

Où M. le ministre trouve-t-il la preuve de la désaffection du consommateur ?

Pour ce qui est de l'abandon de la qualité, je ne puis opposer à M. le ministre la rigueur des chiffres, mais je lui opposerai l'enquête officielle faite de 1860 à 1965 dans tous les départements viticoles par le docteur Guyot, d'où il résulte qu'à cette époque, s'il y avait de bons vins, ils étaient assez rares ; presque partout les procédés de vinification étaient irrationnels ; ainsi dans des régions méridionales le docteur Guyot signale qu'on laissait la vendange fermenter pendant deux mois en cuves ouvertes ; la futaille était aussi mal soignée que les vins eux-mêmes. Quantité de vins avaient des goûts anormaux, une mauvaise tenue et étaient incapables de se conserver jusqu'à la fin de l'année.

Puis ce fut avec la période phylloxérique le triomphe de la sophistication ; c'est alors que se manifesta la désaffection du consommateur, encouragée par une campagne médicale, alors parfaitement justifiée.

Après 1900, c'est un débordement de fraude ; absence totale de répression ; les mauvais vins, retapés à l'aide de produits chimiques, entrent dans de savants coupages, de sorte que la consommation est encombrée de produits frelatés.

C'est après 1907 seulement qu'à la suite de la révolte du Midi contre la fraude, le consommateur de vin ordinaire peut connaître le vin naturel. En même temps les progrès de la vinification se généralisent ; la multiplication des coopératives supprime les installations défectueuses de la petite production et fait prévaloir les pratiques rationnelles.

Sans doute il y a encore de mauvais vins, il y en a encore trop, il faut nous efforcer de les éliminer complètement. Mais ce qui est certain, c'est que les bons

vins d'autrefois ne sont qu'une légende et que jamais il n'y a eu autant de bons vins qu'au temps actuel.

Et c'est ce moment que choisit un ministre de l'Agriculture pour jeter le discrédit sur l'ensemble des vignerons devant un auditoire d'industriels et de commerçants et pour faire publier par tous les échos de la presse que le vin de France a perdu ses qualités de jadis. — GUSTAVE COSTE.

Institut de Technique sanitaire et Hygiène des Industries. — L'*Institut de Technique sanitaire et Hygiène des Industries*, organisme d'Etat, rattaché au Conservatoire national des Arts et Métiers, et destiné à la formation de techniciens de l'assainissement, ouvrira sa prochaine session en novembre.

Les élèves régulièrement inscrits, et qui satisfont à l'examen de fin d'études, reçoivent un diplôme d'Etat : *Brevet de Technicien sanitaire.*

Des auditeurs libres sont admis, sans être astreints à une scolarité régulière ; il peut leur être délivré un certificat d'assiduité.

L'enseignement est gratuit. Il comprend la technique sanitaire urbaine, celle des habitations, des usines, ateliers, etc... ; une série de conférences est consacrée à la technique sanitaire rurale : aspects spéciaux de la technique sanitaire dans les campagnes ; constructions rurales : habitations et bâtiments de ferme, écuries, étables ; alimentation en eau, puits et citernes ; fumiers et fosses à purins ; hygiène de la voie publique au village.

Conditions spéciales d'exécution, dans le milieu rural, des opérations courantes de la technique sanitaire.

La durée des cours est limitée à quatre mois, de façon à permettre aux élèves de province de les suivre sans séjourner trop longtemps à Paris. La plupart des cours et conférences ont lieu le soir, de 20 à 22 heures. La scolarité peut être répartie sur deux années.

Les leçons pratiques à l'amphithéâtre sont complétées par des démonstrations pratiques, manipulations, visites d'installations sanitaires, examens de dispositifs d'assainissement et rédactions de projets.

Pour inscription et tous renseignements, écrire au Directeur de l'Institut, au Conservatoire national des Arts et Métiers, 292, rue Saint-Martin, Paris (3e).

Bibliographie

Storia della vite e del vino in Italia, tome II. — Le 2e volume de cette superbe publication italienne, dirigée par le sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture, M. A. Marescalchi, et par M. Dalmasso, vient de paraître ; un troisième volume la complétera. Nous avons fait une analyse du premier volume. Le deuxième est édité avec un luxe et un soin typographique qui ne le cèdent en rien au premier. C'est une publication dont peuvent s'enorgueillir un pays et un gouvernement qui n'a pas craint de faire, par sa subvention, une belle et saine propagande pour son vignoble.

Le volume II, grand in-quarto de 497 pages, est illustré par 16 planches et 482 figures, toutes d'une création parfaite et artistique, le texte imprimé sur beau papier.

Les collaborateurs qui ont participé à la rédaction de cette belle œuvre sont : M. *L. Dalmasso* pour La vigne et le vin dans la littérature romaine ; M. *R. Soriva*, pour le même sujet sur le moyen âge ; *M. Marangoni*, même sujet de Léonard de Vinci à nos jours ; *P. Micheli*, même sujet de la Renaissance au XIXe siècle.

L'Italie est riche en documents historiques et iconographiques ; nombreux sont les monuments et les traces de la vigne et du vin aux diverses époques, intéressantes et de première valeur sont les données qu'en ont tirées les collaborateurs de cet ouvrage si original et tiré, dans sa luxueuse édition, seulement à 600 exemplaires numérotés. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr.; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

Algérie. — Vins 1932: Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 10 fr. à 12 fr. 50. Vins nouveaux, 9 fr. 75 à 11 fr. 50 le degré à Alger.

Midi. — *Nîmes (25 septembre 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 45 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr.; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (26 septembre). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 40 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, de 55 à 80 fr.; 1933, de 8 fr. 50 à 9 fr. 25; Esprit de vin à 86°, de 480 à 500 fr.; Marc à 86°, 440 à 450 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 435 à 440 fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (25 septembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (24 septembre). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. à 13 fr.

Perpignan (23 septembre). — Vins de 8°5 à 10°, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (23 septembre). — De 6° à 8°5, de 6 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré.

Narbonne (22 septembre). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 120 fr. le quintal, orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 65 fr. à » fr.; maïs, 92 fr. » à » fr. »; seigle, 58 fr. » à 61 fr. »; sarrasin, 71 fr. à 73 fr.; avoines, 44 fr. » à 55 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 32 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 40 à 55 fr.; sterling, 22 à 30 fr.; Rosa, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 227 fr. 50 à 229 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 80. — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer, cristallisé** 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 250 fr. — Poires de choix, 230 à 600 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 500. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 450 fr.; Muscat, de 250 à 450 fr. — Noix, de 280 à 450 fr. — Pêches de 450 à 650 fr. — Figues, 250 à 500 fr. — Mirabelles, 260 à 300 fr. — Prunes, 200 à 600 fr. — Melons de Cavaillon, 15 à 35 fr. la pièce. -- Pois, 180 à 290 fr. — Haricots verts, de 150 à 550 fr. — Artichauts, 50 à 200 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 15 à 100 fr. le cent. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 120 à 200 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 40 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La situation générale ne s'est guère modifiée au cours de la semaine écoulée. En Amérique comme en Europe, personne n'ose prendre ouvertement parti entre l'optimisme qui se dégage malgré tout de la conjoncture économique et le pessimisme qui persiste à dominer dans les sphères de la politique internationale.

Adoptant une fois de plus la fameuse devise anglaise, chacun préfère « attendre et voir » avant d'engager à fond ses disponibilités. Sur le papier, cette tactique s'explique et se défend, car sur tous les horizons apparaissent encore de gros nuages noirs ; mais en fait, devant les dures nécessités de la vie, l'abstention systématique et prolongée n'arrange pas du tout les affaires des capitalistes qui sont en même temps des consommateurs et aussi, hélas, des contribuables.

Primum vivere, dit le précepte ancien et il s'applique dans toute sa rigueur aux temps présents. Toutes les sources de profits se sont taries une à une pendant la longue crise qui s'achève et le moment semble mal choisi pour conseiller aux gens de garder leurs capitaux improductifs en attendant des jours meilleurs.

Comme je préfère, au contraire, la tactique judicieuse de ceux qui ne se contentent pas de s'endormir sur le mol oreiller de l'indifférence et qui cherchent malgré tout à tirer parti de la situation actuelle.

Ceux-là seuls sont dans le vrai ; car je vous l'ai dit et je vous l'ai prouvé, il y a toujours de l'argent à gagner à la Bourse et à plus forte raison lorsque la situation économique donne des signes évidents d'amélioration, ce qui est le cas pour l'heure présente.

Fidèles à cette tactique, apparemment audacieuse, nous avons réalisé déjà de beaux bénéfices avec les Mines d'Or. D'autres bonnes affaires suivront et j'engage ceux de mes lecteurs qui jugent le moment favorable aux achats de bien vouloir me questionner sur la meilleure tactique à suivre dès maintenant. Ils n'auront pas à regretter leur initiative, car plusieurs compartiments sont à la veille d'une très sérieuse reprise.

Bourse de Londres

Le Stock Exchange est restée maussade toute la semaine, mais les différences de cours importantes ont été, somme toute, assez rares.

Les Industrielles britanniques restent bien disposées, notamment la Dunlop, l'Impérial Chemical et Cable and Wireless.

Les Mines Sud-Africaines terminent fermes grâce surtout à la hausse du prix de l'or et aux craintes d'une nouvelle chute du dollar. Parmi les mieux tenues, citons la Sub Nigel, la Crown Mines, la Simmer and Jack et aussi la Rand Selection qui fait l'objet de bonnes demandes du portefeuille.

Valeurs de textile, de pétrole et de Caoutchouc plus faibles que la semaine précédente.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

P. Y. Saint-Nazaire. — Valeur de cuivre cours 140 environ.

L'application du Code américain aura des effets importants pour cette industrie, il se pourrait que pendant la période de restriction volontaire les Etats-Unis n'aient pas d'excédent exportable. Jusqu'ici les producteurs non américains ont raisonnablement réduit leur production, il semble que la consommation mondiale est plus importante que les statistiques ne le font paraître.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

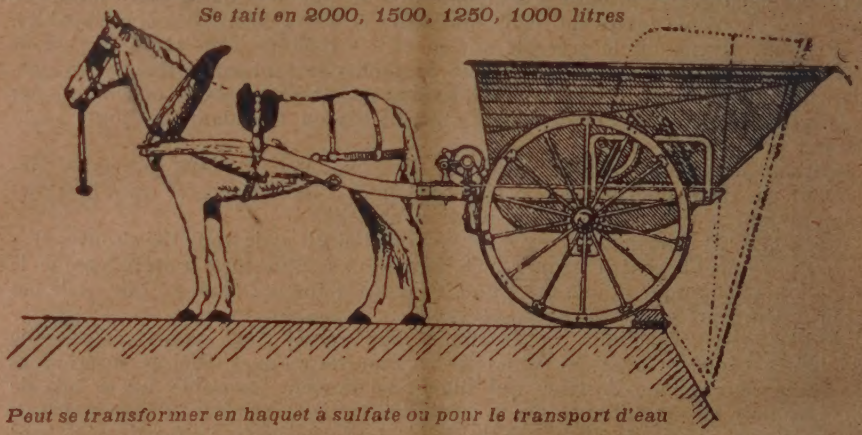
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

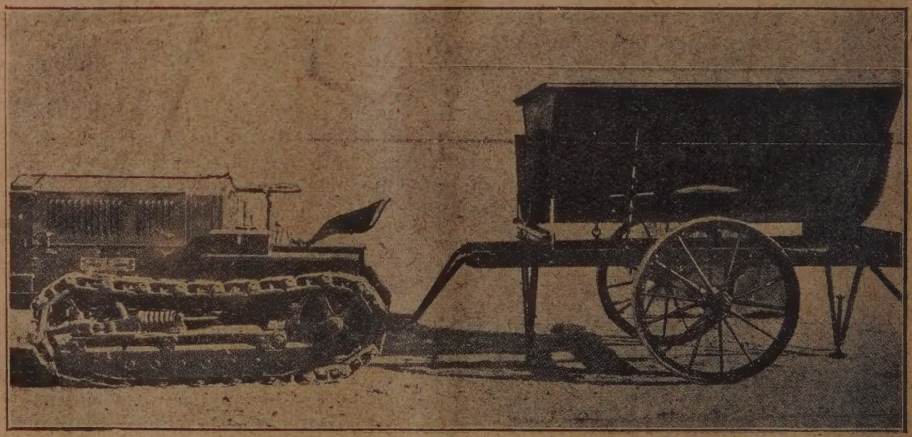
AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Système F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau

---



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S. G. D. G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.